

Montage- und Gebrauchsanleitung

Kombi Gas- & Kohlegrill Mod. TWIN36S

Art. 3623CGS

Certificate 1259
P.I. No. 0359CN1259



Benötigte Werkzeuge zum Aufbau:
Kreuzkopfschraubenzieher, Zange, Schraubenschlüssel

 Warnhinweise 

Bei Gasgeruch:

1. Schliessen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Schliessen Sie die Gasregler am Gerät.
4. Öffnen Sie die Deckel.
5. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät.

Ein Nichtbeachten dieser Warnhinweise kann durch ausströmendes Gas ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden führen.

Warnhinweise 

1. Grill darf nie unbeaufsichtigt in Gebrauch sein.
2. Lagern Sie keine Reserve-Gasflaschen mit Flüssig-Butan/ Propan im Umkreis von 3 m zu diesem Gerät.
3. Lagern und verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 7.5 m zu diesem Gerät.
4. Öl oder Fett darf nie heisser wie 200°C werden. Wenn die genannte Temperatur überschritten wird oder das Öl zu rauchen beginnt, muss der Brenner oder die Gaszufuhr sofort ausgeschaltet werden.
5. Erhitzte Flüssigkeiten bleiben lange nach dem Kochprozess in Temperaturen, welche Verbrennungen hervorrufen könnten.
6. Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.

Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verbrennungen oder zu Sachschäden durch Brand und Explosion führen.



WARNHINWEISE



Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden.

Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, Hütte, in einem Unterstand oder an sonstigen umbauten Orten

ACHTUNG



Die Rauchentwicklung vom Gas, Kohle oder Holzgrill sind giftig und können verschiedene gesundheitsschädigende Auswirkungen haben.

WARNHINWEISE



- In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen
- Lagern Sie keine Gasflaschen oder andere entflammbaren Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. in der Nähe des Grills
- Zur Benutzung des Gasgrills werden Propan- oder Butangasflaschen benötigt.
- Der Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohern geprüft werden
- Wird der CHEF CENTRE Grill nicht benutzt, müssen Sie die Gasflaschen zudrehen und den Gasschlauch abnehmen
- Die Gasflasche muss an einem sicheren Ort im Freien stehen



WICHTIG



- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, auch wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert geliefert wurde.
- Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, besuchen Sie die Webseite www.chefcentre.ch oder fragen Sie Ihren Fachhändler.



Lesen Sie, bevor Sie Ihren TWIN GRILL von CHEF CENTRE AG in Betrieb nehmen, die vorgenannten Warnhinweise und Bedienungsanleitungen aufmerksam durch, bevor Sie mit dem Aufbau und Inbetriebnahme des TWIN GRILLS beginnen.

Vor dem Zusammenbau Ihres neuen TWIN GRILLS packen Sie alle Teile vorsichtig aus und breiten Sie die einzelnen Teile zur einfacheren Handhabung vor sich aus. Vernichten Sie kein Verpackungsmaterial bevor Ihr Grill nicht vollständig zusammengesetzt und gebrauchsfähig ist.

Für den sachgerechten Aufbau Ihres benötigten folgende Werkzeuge:

- *Kreuzkopfschraubenzieher*
- *Zange und Schraubenschlüssel (Werkzeuge nicht im Lieferumfang enthalten)*

Der TWIN GRILL ist schwer und muss während des Aufbaus umhergeschoben werden, daher ist es ratsam, wenn zwei Personen den Aufbau zusammen vornehmen.

CHEF CENTRE AG
Luzernerstrasse 44
CH-6030 Ebikon
+41 44 833 01 56
www.chefcentre.ch
www.twingrill.com

Sicherheitswarnungen

1. Der Gasgrill des TWIN36S GRILLS kann NUR mit Propan– oder Butan-Gas benutzt werden. Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang inbegriffen.

2. Benutzen Sie NIE Anzündflüssigkeit, Benzin, Kerosin oder Alkohol zum Anzünden des TWIN Gasgrills, TWIN Kohle und des TWIN Smokers.

3. Die Gasflaschen müssen dem Standard für Gasvorschriften entsprechen.
   Benutzen Sie NUR den mitgelieferten Gasdruckregler (50mbar). Sollten Sie einen neuen benötigen, achten Sie beim Kauf auf 50 Millibar Gasdruckregler.

4. Die Gasflasche muss im Freien gelagert werden. Sie darf nicht in einem Gebäude, Garage oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden. Die Unzugänglichkeit muss für Kinder gewährleistet sein.

5. Der gelieferte Gasdruckregler 50mbar und –schlauch des Grills muss angeschlossen werden. Dieser sollte alle 3 Jahre ersetzt werden.

6. Ersatz Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe oder unter dem Grill aufbewahrt werden.

7. Folgende Abstände und Anweisungen müssen eingehalten werden:

   - Minimalabstand zu Wänden hinter und seitlich vom Gasgrill muss 1 Meter sein
   - Nicht unter entflammbaren Konstruktionen benutzen
   - Nur im freien Benutzen
   - Gasfalsche muss entfernt werden, falls der TWIN GRILL im inner eines Gebäudes aufbewahrt wird

8. Der TWIN GRILL darf NICHT auf einem Boot in Betrieb genommen werden.

9. Der Gasschlauch muss vor jedem Gebrauch auf Undichtheit kontrolliert werden. Sollte der Schlauch beschädigt sein, muss dieser ersetzt werden.

10. Der TWIN GRILL darf NICHT verschoben werden, wenn entweder der Gas-, Kohlegrill oder Smoker angezündet sind.

11. Solange der Grill in Gebrauch oder noch heiss ist, darf er NIE unbeaufsichtigt gelassen werden.

12. Kinder und Haustiere dürfen sich nicht ohne Begleitung Erwachsener in der Nähe des in Benutzung stehend TWIN GRILLS aufhalten.

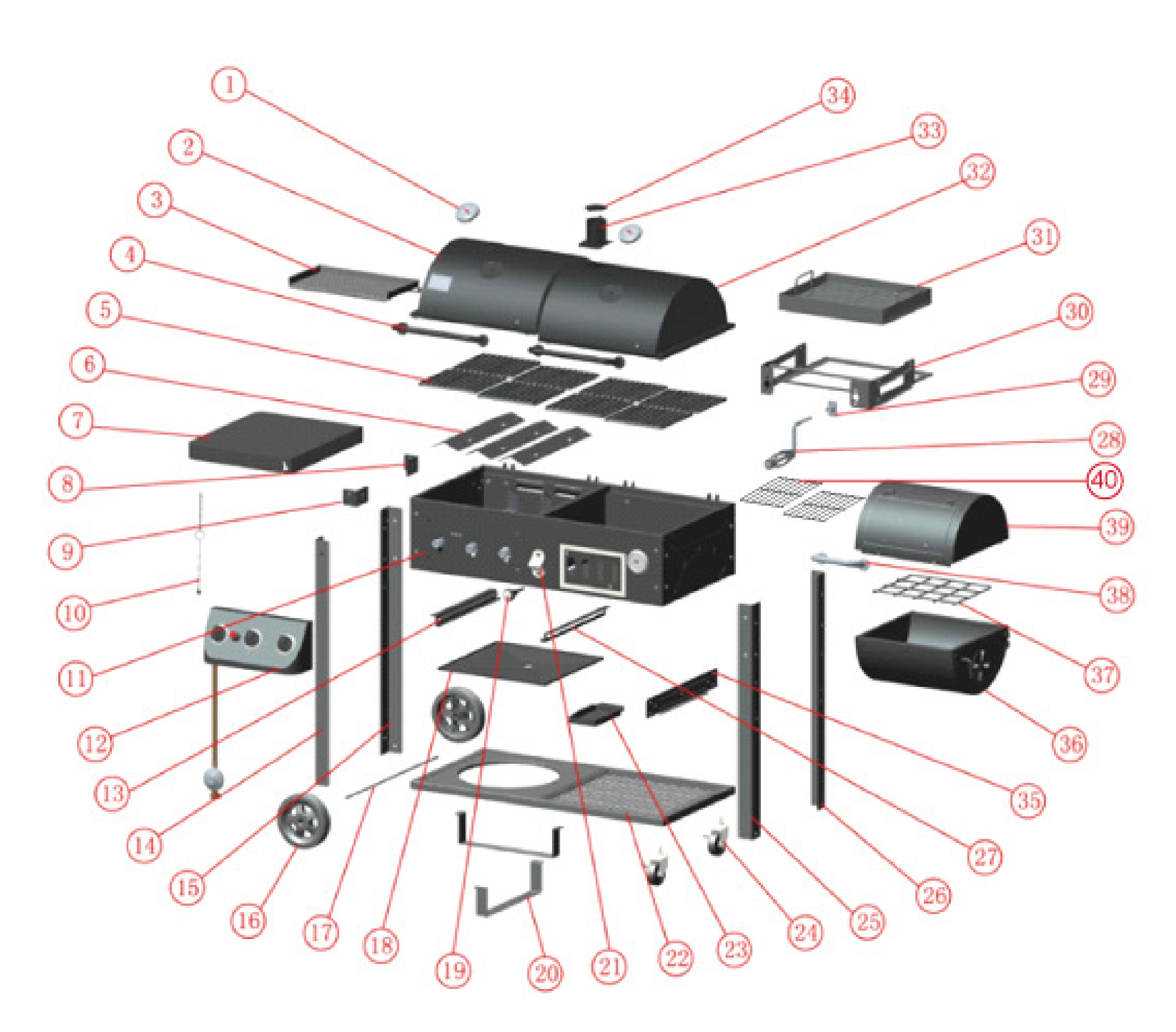
Lesen Sie alle Warnhinweise und Instruktionen vorsichtig!

GEFAHREN GEFAHREN

- Der TWIN GRILL darf NUR im Freien benutzt werden!
- Der TWIN GRILL darf NIE in geschlossenen Räumen, unter einem Dach, in einem Zelt benutzt werden!
- Der TWIN GRILL darf NUR zum Grillen benutzt werden.
- Der TWIN GRILL darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Der Kohlegrill und Smoker dürfen NICHT mit Anzündflüssigkeiten, z.B. Kerosin, Benzin oder Alkohol angezündet werden. Falls zum Anzünden solche oder andere brennbaren Flüssigkeiten benutzt werden, können Explosionen entstehen, welche zu ernsthaften körperlichen Verbrennungen oder zum Tode führen.
- Die Umgebung des TWIN GRILLS muss frei sein von allen entflammbaren Flüssigkeiten, entzündbarem Material wie Holz, Pflanzen, Gras , Bürsten, Papier und Stoffen.
- Der TWIN GRILL ist während und nach dem Gebrauch HEISS - berühren Sie die Oberflächen nicht. Benutzen Sie IMMER gute Grillhandschuhe zum Arbeiten mit TWIN GRILL.
- Kinder und Tiere müssen IMMER vom Grill ferngehalten werden.
- Während der Benutzung des Grills dürfen keinerlei sportliche Aktivitäten und Spiele um den Grill herum ausgeübt werden.
- Benutzen Sie nur feuerfestes Glas- oder Porzellan-Geschirr. Benutzen Sei NIE Plastikgeschirr oder -Kochbesteck.
- Die Deckel des Grills werden extrem heiss.
- Falls ein Fettbrand entstehen sollte, schliessen Sie beim Gas- und Kohlegrill den Deckel und ebenfalls den Kaminabzug, um die Flammen zu ersticken. Benutzen Sie NIE Wasser um einen Fettbrand und Flammen zu löschen!
- Der TWIN GRILL darf während des Grillens nicht verschoben werden.
- Der TWIN GRILL darf nicht bei starkem Wind benutzt werden.
- Vorsicht beim öffnen des Deckels, da heisser Dampf und Flammen austreten können und diese zu Verbrennungen führen können.
- Vor jedem Gebrauch des TWIN GRILLS auf Sicherheitsmängel überprüfen
- Vorsicht während und nach Gebrauch des Grill sind die Oberflächen heiss.
- Versichern Sie sich, dass die Kohle kalt ist und keine Glut mehr enthält vor dem entfernen der Asche.
- Bewahren Sie den TWIN GRILL nicht in Reichweite von Kindern auf.
- Kontrollieren Sie regelmässig die Auffangschalen von Fett und Asche und entleeren Sie diese.
- Asche und Holzreste müssen auch von den Wänden entfernt werden um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

TWIN36S Auflistung der Komponenten

Note: Für einen einwandfreien Zusammenbau des TWIN GRILLS vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile im Lieferumfang enthalten sind.



Hardware

Anzahl	Bezeichnung
46	M6 x 15 Kreuzkopfschrauben, kleinere schwarz
16	M5 x 12 Kreuzkopfschrauben, grössere, schwarz
4	M6 KEPS Schraubenmuttern, schwarz
2	M8 Rad Unterlagsscheiben
2	Rad Halterung
2	M8 Rad Muttern
2	M6x30 Universal Träger Kopfbolzen, schwarz
2	Scharnierbolzen, schwarz
3	"R" Klammern, schwarz
1	Kleine Feder, schwarz
1	M6 Hut Mutter, schwarz
1	“AA” Batterie

TWIN 36S Auflistung der Teile

Teile Nr.	Anzahl	Bezeichnung	Artikel Nr.
1	2	Temperatur Anzeige	CC-018
2	1	Gas Grilldeckel	3623CGS-2
3	1	Warmhalterost	3623CGS-3
4	2	Gas– und Kohle Grilldeckel Haltergiffe	CC-044
5	4	Grillroste - für Gas und Kohle	CC-030
6	3	Fettbrandschutz (Abdeckungen über Gas Brenner emailliert)	CC-014
7	2	Side Table Assembly	3623CGS-7
8	1	Seitentablar Halterung hinten	CC-015
9	1	Seitentablar Halterung vorne	CC-016
10	1	Zündholzhalter mit Kette	4700-29
11	1	Gas und Kohle Gehäuse	3623CGS-11
12	1	Kontrollpanel Zusammenbau, HVR Zusammenbau, Electronik Ignitor	3623CGS-12
13	1	Fettauffanschublade-Verbindungsstück (Schiene) links	CC-028
14	1	Linkes Vorderbein	3623CGS-14
15	1	Rechtes Vorderbein	3623CGS-15
16	2	Grosse Räder	CC-017
17	1	Radachse	CC-021
18	1	Fettauffangschublade Gas Grill	CC-029
19	1	Kohle Luftzufuhr Griff	CC-019
20	2	Gasflaschen Halterungsstreben	3623CGS-20
21	1	Flaschenöffner	CC-012
22	1	Unteres Ablagetablar	3623CGS-22
23	1	Fettauffangschale klein (entnehmbar)	CC-026
24	2	Schliessbare Laufrollen	3623CGS-24
25	1	Rechtes Vorderbein	3623CGS-25
26	1	Rechtes Hinterbein	3623CGS-26
27	1	Fettauffanschubladen-Verbindungsstück (Schiene) rechts	CC-027
28	1	Kohle Korb-Hebesystem Drehgriff Zusammenbau	CC-024
29	1	Kohle Korb-Hebesystem Drehgriff Verbindungsstück	CC-025
30	1	Kohle Korb-Hebesystem	3623CGS-30
31	1	Kohle Korb Zusammenbau zum Herausnehmen	3623CGS-31
32	1	Kohle Grill Deckel	3623CGS-32
33	1	Rauchabzug Zusammembau	CC-047
34	1	Rauchabzug Deckel	3623CGS-34
35	1	Feuerbox Halterung (Smokerbox)	CC-023
36	1	Feuerbox Unterteil Luftzufuhr Halb-Zusammenbau (Smokerbox)	3623CGS-36
37	1	Feuerbox Holzrost (Smokerbox)	3623CGS-37
38	1	Feuerbox Deckelgriff (Smokerbox)	3623CGS-38
39	1	Feuerbox Deckel Halbzusammenbau (Smokerbox)	3623CGS-39
40	2	Feuerbox Grillroste emailliert (Smokerbox)	CC-032
41	1	Hardware Blister Paket / Schrauben– und Muttern Paket	3623CGS-41
42	1	Montage– und Gebrauchsanleitung TWIN 36S	3623CGS-42
43	1	Gasventil Kontroll Knopf	CC-005
44	1	Ignitor Zündknopf	3623CG-12A

Aufbau Anleitung

Vorgehen: Vorsichtiges durchschneiden der Karton Verschlussstreifen. Trennen der Karton-Seiten damit diese eine flache und saubere Unterlage für den Aufbau des TWIN GRILLs bilden. Entfernung des Verpackungsmaterials von der Innenseite des Gehäuses.
Nach dem Auspacken aller Einzelteile, kontrollieren Sie, ob alle Einzelteile vorhanden sind. Bewahren Sie diese Aufbau- und Bedienungsanleitung auf.

Für den sachgerechten Aufbau Ihres TWIN Grills werden folgende Werkzeuge benötigt:
Kreuzkopfschraubenzieher, Zange und Schraubenschlüssel

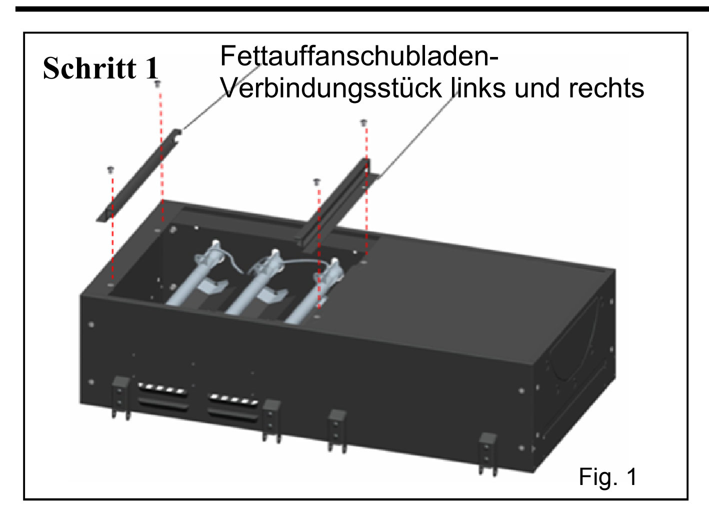


Fig. 1

Schritt 1: Zusammenbau Verbindungsstück der Fettauffangvorrichtung am unteren Teil vom Gas Grillgehäuse

Anordnung: Linkes und rechtes Verbinungsstück der Fettauffangvorrichtung (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Positionieren Sie das Gehäuse auf der Rückseite und montieren Sie das linke und das rechte Verbindungsstück wie Fig.1 abgebildet mit den Kreuzkopfschrauben (4) M6x15

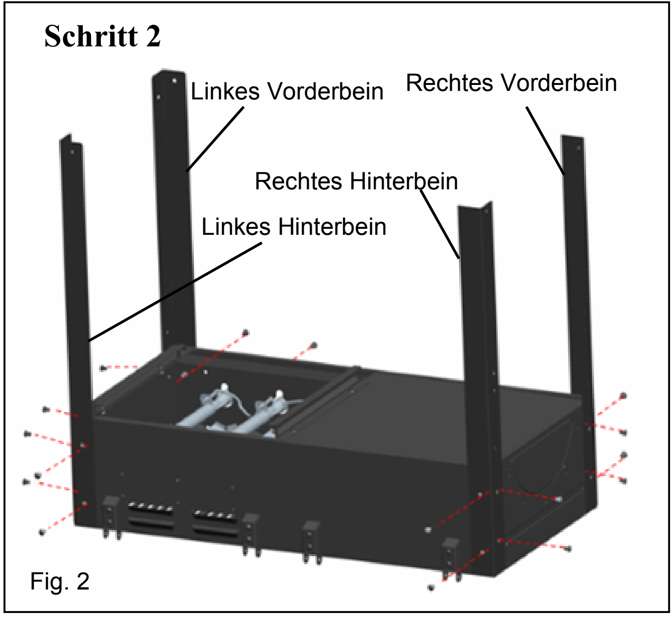


Fig. 2

Schritt 2: Bein Aufbau

Anordnung: Jedes Bein ist entsprechend gekennzeichnet. (4) Beine, (16) M6X15 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Positionieren Sie das Gehäuse wie in Fig. 2 abgebildet und montieren Sie die Hinterbeine und die Vorderbeine mit je 4 Stk. M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben an

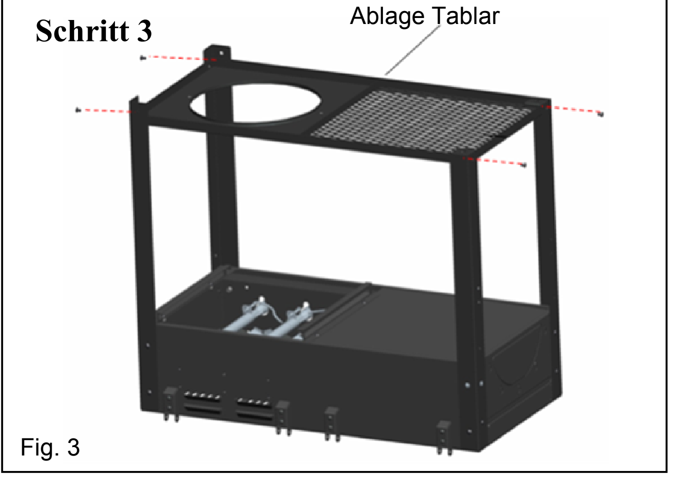


Fig. 3

Schritt 3: Befestigung unteres Ablagetablar

Anordnung: Unteres Ablagetablar, (4) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Befestigen Sie das Ablagetablar wie in Fig. 3 abgebildet mit den Beinen und befestigen Sie die Kreuzkopfschrauben (4) M6x15 in jedem dafür vorgesehenen Loch.

Aufbau Anleitung

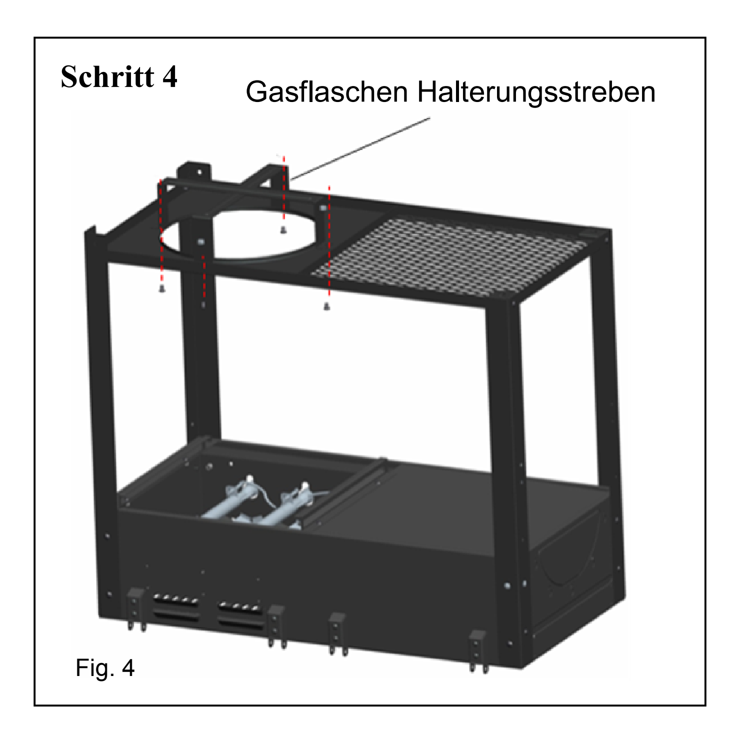


Fig. 4

Schritt 4: Aufbau der Gasflaschen Halterungsstreben

Anordnung: Gasflaschen Halterunsstreben, (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Befestigen Sie die Halterungsstreben wie Abgebildet in Fig. 4 mit je (1) M6x15 Kreuzschraube am Ende der Halterungsstreben.

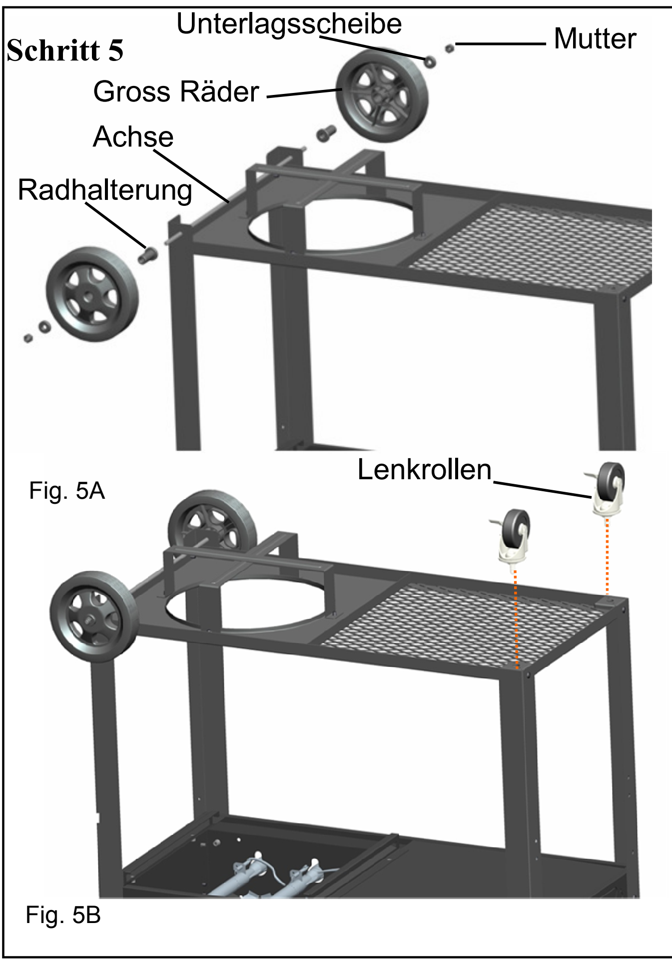


Fig. 5A

Fig. 5B

Schritt 5: Aufbau der grossen Räder und der Lenkrollen

Anordnung: (2) Grosse Räder, (1) Achse, (2) Radhalterung, (2) M8 Unterlagsscheiben (2) M8 Muttern, (2) schliessbare Lenkrollen.

Vorgehen:

Aufbau der beiden grossen Räder wie abgebildert in Fig. 5A. Die Muttern nicht zu fest anziehen und spatter nochmals anziehen.

Setzen Sie das Gewinde der Laufrollen in den Boden jeden Beines wie in Fig. 5B gezeigt und ziehen Sie diese mit dem mitgelieferten Kreuz-kopfschraubenzieher an.

Aufbau Anleitung

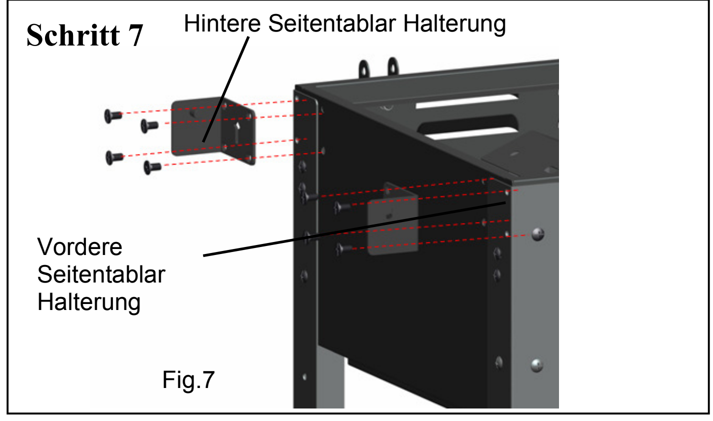


Schritt 6: Aufbau der Gas Grill Fettauffangschublade und der kleinen Fettauffangschale

Anordnung: Fettauffangschublade und kleine Fettauffangschale

Vorgehen:
Stellen Sie den Grill auf die Räder und Lenkrollen. Wie in Fig. 6A and 6B. Es sind Führungen für die entnehmbare Fettauffanschale an der Fettauffangschublade angebracht. Die Führungen müssen so angebracht werden, dass die Fettauffangschale nach hinten vom Grill entnommen werden kann. Positionieren Sie das Fett-Abfluss-Loch in die Fettschublade nach hinten zum Grill.

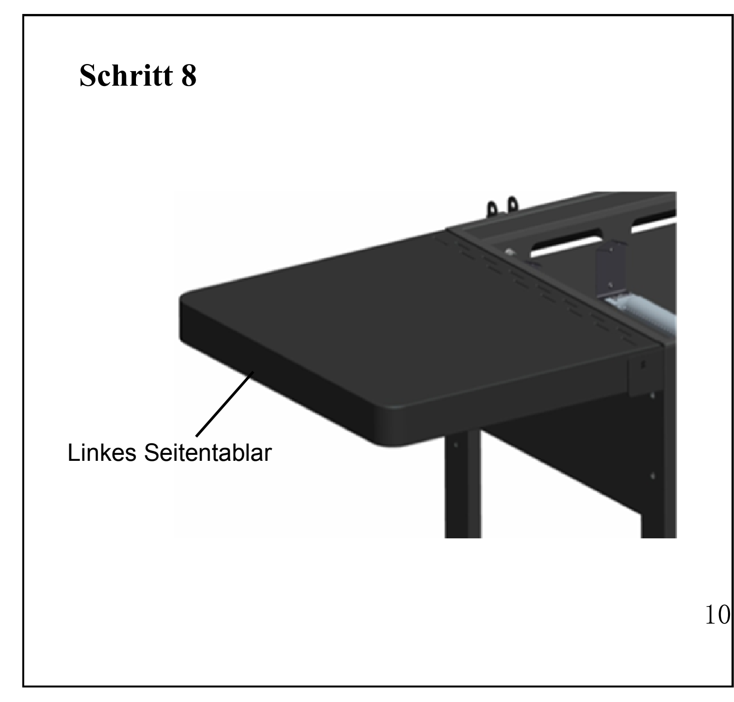
Schieben Sie die herausnehmbare Fettauffangschale in der Unterseite der Fettauffansgschublade.



Schritt 7: Anbringen der Seitentablar Halterungen

Anordnung: (2) Seitentablar Halterungen (8) M5x12 Screws

Vorgehen:
Montieren Sie die hintere und die vordere Seitentablar Halterung wie in Fig. 7 abgebildet auf der linken Seite des Grills mit den Schrauben (die Pfeile müssen jeweils nach oben zeigen). Kreuzkopfschrauben gut anziehen. (8) M6x15.



Schritt 8: Befestigung des linken Seitentablares (abnehmbar)

Anordnung: (1) Seitentablar

Vorgehen: Das Seitentablar erst am Schluss einhängen.

Einhängen: Das Seitentablar mit den Schlitzen auf der linken Halterung einfahren und auf der rechten Halterung einfahren. Das Seitentablar horizontal aufklappen und das Seitentablar hängt sich ein. Um das Seitentablar nach unten zu klappen, muss das Seitentablar zuerst hinten und dann vorne am Grill leicht angehoben werden.

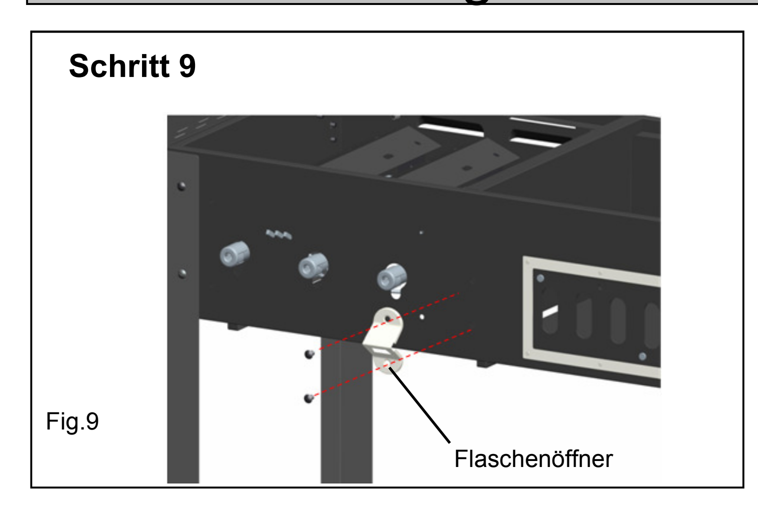


Fig.9

Schritt 9: Anbringen des Flaschenöffners

Anordnung: (1) Flaschenöffner, (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben.

Vorgehen:

Montage des Flaschenöffners auf der Vorderseite des Grills (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben wie in Fig. 9.

Schritt 10

Fig.10

Schritt 10: Befestigung Kohle Luftzufuhr-Griff

Anordnung: Kohle Luftzufuhr-Griff

Vorgehen:
Schrauben Sie den Griff in das Loch, welches sich oberhalb der vertikalen Schlitze auf der Kohleseite des Grills befindet. Der Griff sollte nach hinten und vorne gleiten, um die Luftzufuhr zu öffnen.

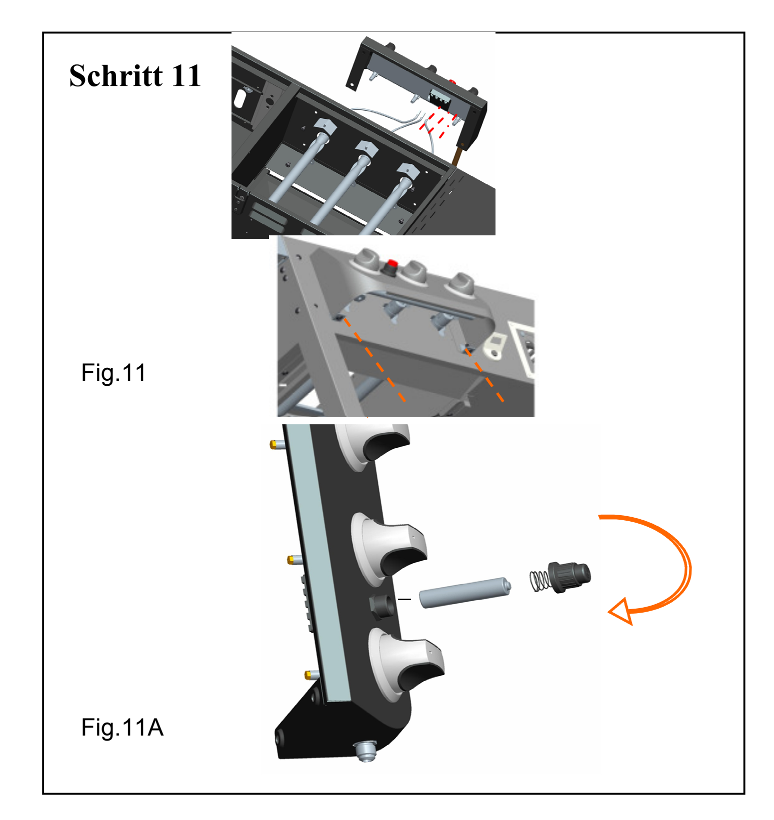


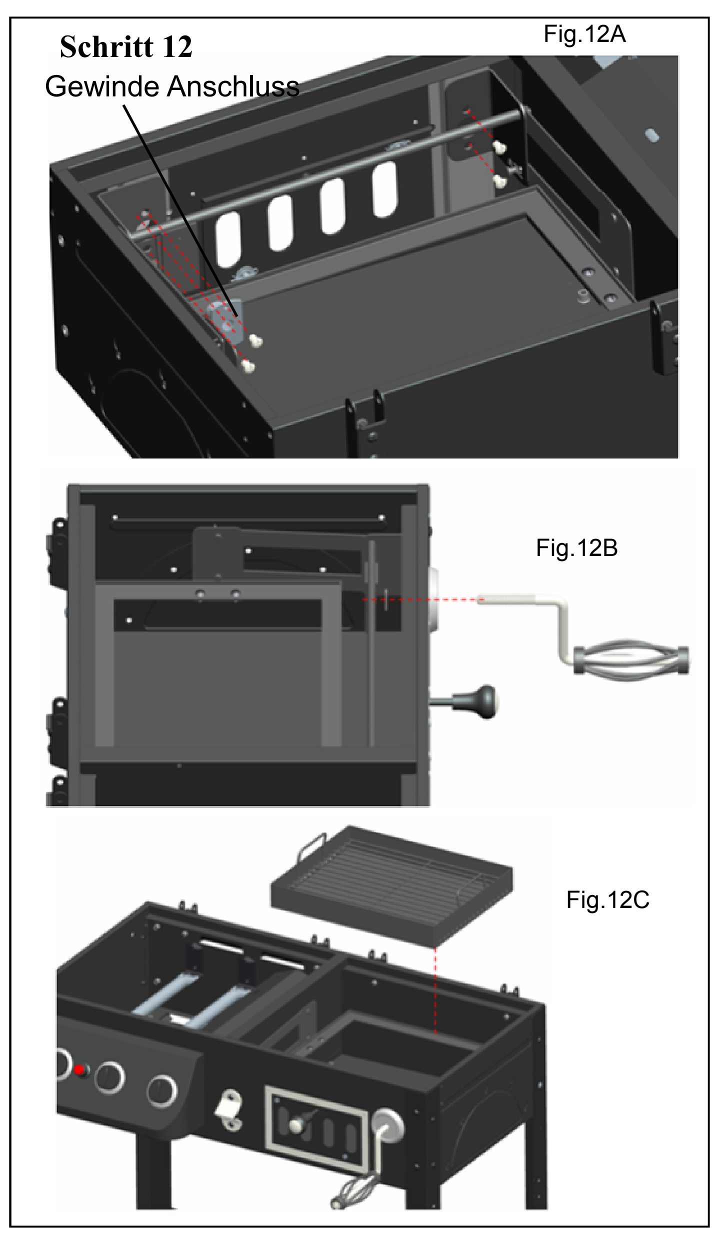
Fig.11

Fig.11A

Schritt 11: Zusammenbau Kontroll-Panel (Gaszufuhr Bedienung)

Anordnung: Kontroll-Panel Zusammenbau, (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben, “AA” Batterie,(1) Ignitor Zündknopf, (1) Ignitor Deckel, (1) Elektronik Ignitor, (1) M5 Schraubenmutter.

Vorgehen:
Verbinden Sie die (3) Drähte der Brenner Elektroden zu dem Innenteil des Kontroll Panel wie abgebildet. Montieren Sie das Kontroll-Panel auf der Vorderseite des Gasgrills. Dazu benötigen Sie (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben wie in der Fig. 11 abgebildet. Nehmen Sie den Ignitor Deckel (Kappe) ab und setzen Sie die Batterie “AA” wie abgebildet ein und schliessen Sie den Ignitor Deckel wieder im Uhrzeigersinn wie in Fig. 11A..



Schritt 12: Montage Kohle Hebekorb System

Anordnung: Kohle Hebekorb Griff, Kohle Hebekorb System, (4) M6x15 Kreuzkopf-schrauben, und (2) “R” Klammern.

Vorgehen: Platzieren Sie das Kohle Hebe-korb System in das Gehäuse und befesti-gen Sie es an der Hinterwand indem Sie (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben durch die Hinterseite der Gehäusewand durch-schrauben wie in Fig. 12B abgebildet.

Schieben Sie den Kohle Hebekorb Griff durch den anpassbaren Schlitz und durch das Loch an der Innseite der Platte wie in Fig 12B gezeigt. Dann führen Sie eine “R” Klammer durch das Loch im Scharnierbol-zen.
Setzen Sie den Kohlekorb wie in Fig. 12C abgebildet auf das Hebekorb System ein.

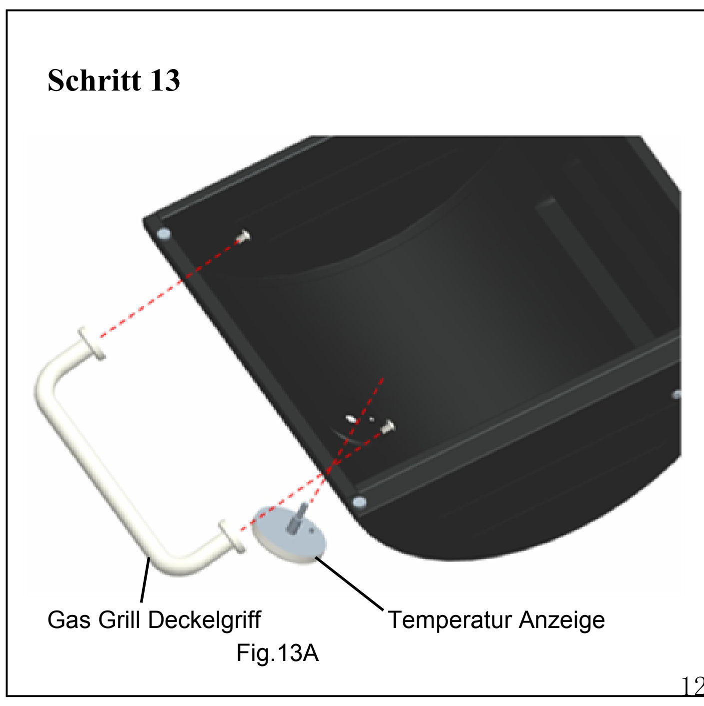


Fig.13A

Schritt 13: Montage Gas Grill Deckel
Anordnung: Der Gas Grill Deckel (Lüftungsschlitze hinten), (1) Temperatur Anzeige, (1) Gas Grill Deckelgriff (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben, (2) Scharnierbolzen, (2) “R” Clips

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig. 13A und lösen Sie die Schraubenmutter von der Temperatur Anzeige. Schieben Sie Temperatur Anzeige in das vorgesehene Loch am Deckel. Befestigen Sie die Temperatur Anzeige in der richtigen Position mit der vorgängig abgenommen Schraubenmutter. Befestigen Sie den Gas Grill Deckelgriff mit (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben wie in Fig. 13A abgebildet.

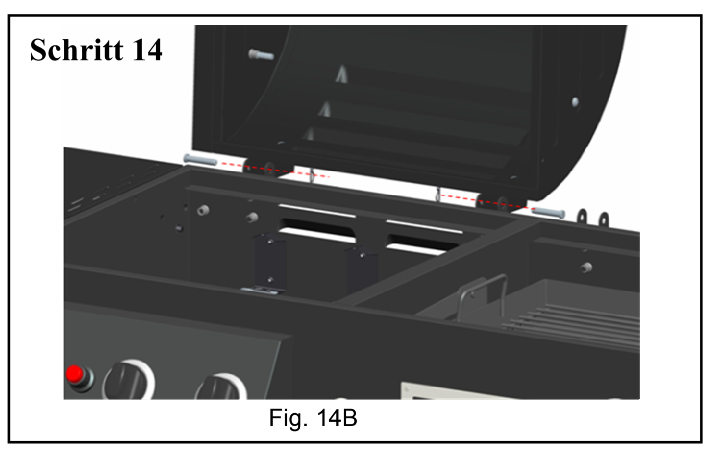


Fig. 14B

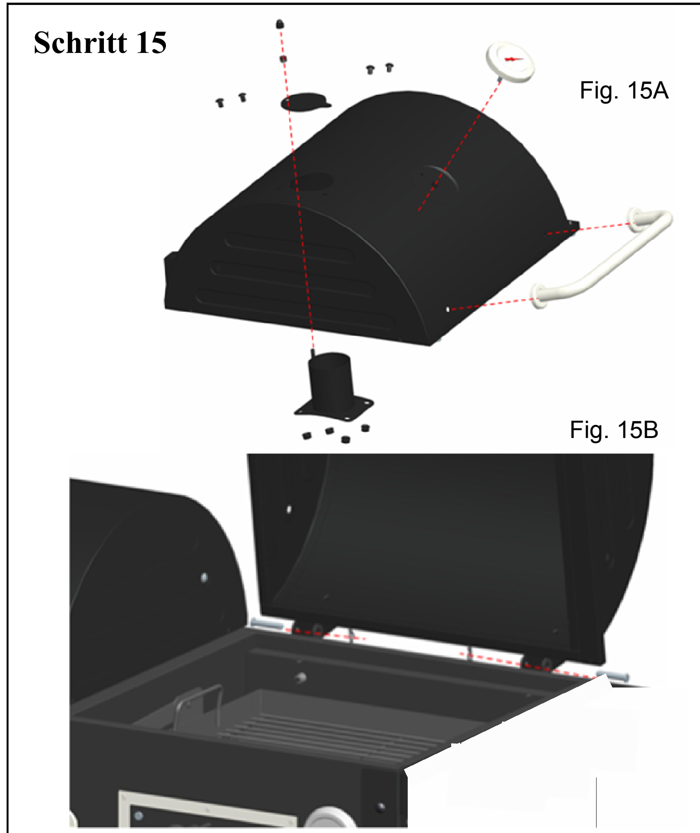


Fig. 15A

Fig. 15B

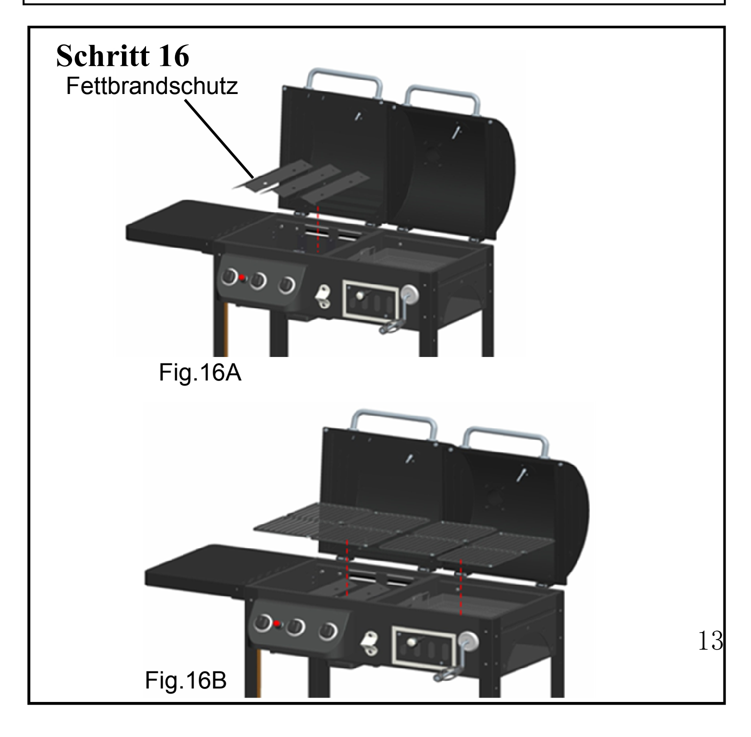


Fig.16A

Fig.16B

Schritt 14: Anbringen des Gas Grill Deckels am Grillgehäuse

Wie in Fig.14B abgebildet plazieren Sie den Gas Grill Deckel auf dem Gas Grill Gehäuse. Setzen Sie die Scharniere ein und befestigen Sie diese mit "R" Clips am Ende der Scharniere in die Löcher.

Schritt 15: Anbringen des Kohle Grill Deckels und dem Rauchabzug

Anordnung: Rauchabzug Aufbau, Rauchabzug Deckel, (6) M6x15 Kreuzkopfschrauben, (4) M6 KEPS Schraubenmutter, (1) kleine Feder, (1) M6 Cap Schraubenmutter, (1) Temperatur Anzeige (1) Kohle Grillgriff, (2) Scharnierbolzen , (2) "R" Clips

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig. 15A befestigen Sie den Rauchabzug von der Innenseite des Deckels. Befestigen Sie (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben und KEPS Schraubenmuttern. Bemerkung: Die Kreuzkopfschrauben müssen von der Aussenseite am Deckel angebracht werden. Positionieren Sie den Rauchabzug Deckel auf dem Rauchabzug und positionien Sie die kleine Feder zwischen dem Rauchabzug und dem Rauchabzug Deckel. Befestigen Sie den Rauchabzug Deckel mit der Rauchabzug Deckel Schraube so, dass der Rauchabzug Deckel geöffnet oder geschlossen werden kann. Die Temperatur Anzeige und der Deckel Griff montieren wie vorgängig beim Gas Grill Deckel.

Schritt 16: Einsetzen der Gas Brenner Fettbrandschutz Abdeckung und der Grill Roste

Anordnung: (3) Fettbrandschutz, (2) Gas– und Kohle Grill Roste

Vorgehen: Wie abgebildet in Fig. 16A; 16B; Setzten Sie die Fettbrandschutz Abdeckungen auf die Gas Brenner in die vorgesehenen Aussparungen. Die Grillroste auf den Gas– und den Kohlegrill einsetzen.

TIPP: Die Grillroste können auch umgedreht verwendet werden um die Grillzeichnung z.B. auf Steaks, grosser wirken zu lassen.

Schritt 17

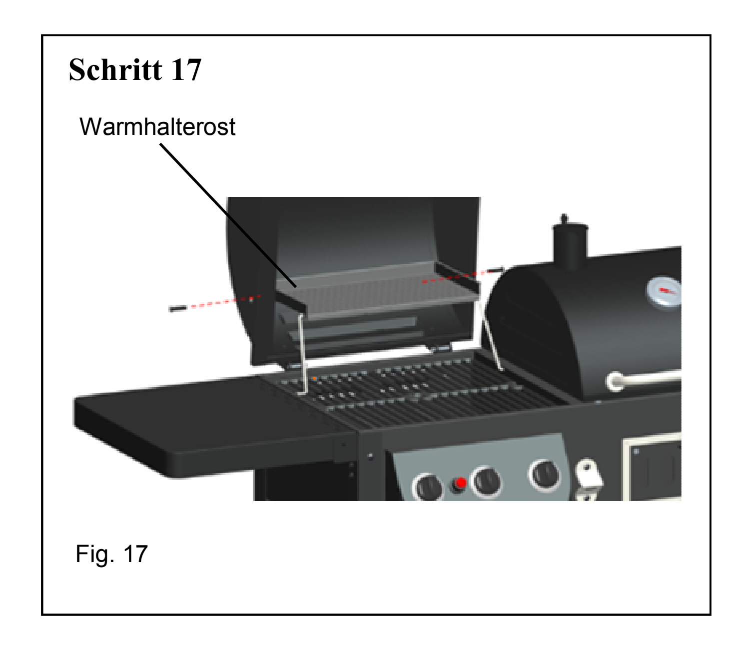


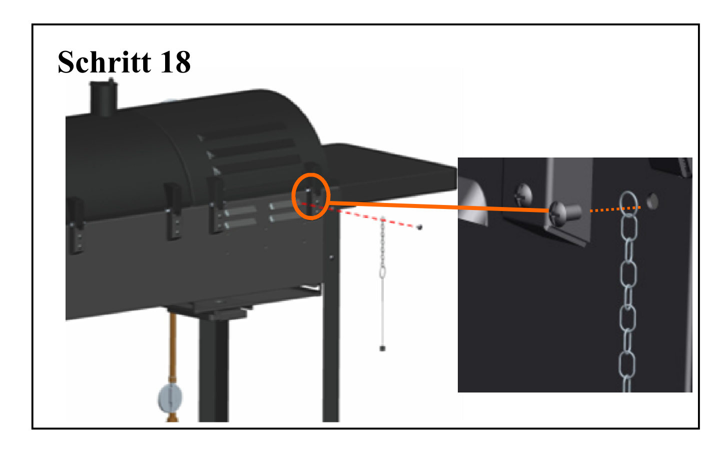
Fig. 17

Schritt 17: Montage Warmhalterost oberhalt vom Gas Grill

Anordnung: Warmhalterost (2) M6x30 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Um den Warmhalterost anzubringen, stecken Sie von aussen (2) der M6x25 Universal Kreuzkopfschrauben durch den Deckel wie in Fig. 17 gezeigt und positionieren Sie den Warmhalterost so, dass die Kreuzschraube den Gas Grill Deckel und in den Warmhalterost passt, siehe Fig. 17. Stecken Sie die Drahtbeine in die Löcher an den Seiten des Gehäuses wie ebenfalls abgebildet.

Schritt 18



Schritt 18: Befestigung Zündholzhalter mit Kette
Anordnung: Zündholzhalter und Kette

Vorgehen: *Vorgehen*: Befestigen Sie den Zündholzhalter mit Kette am obersten hinteren Loch am hinteren linken Bein mit einer M6x15 Kreuzschraube in dem Sie durch die Schlinge am Ende der Kette fahren und die

Schritt 19

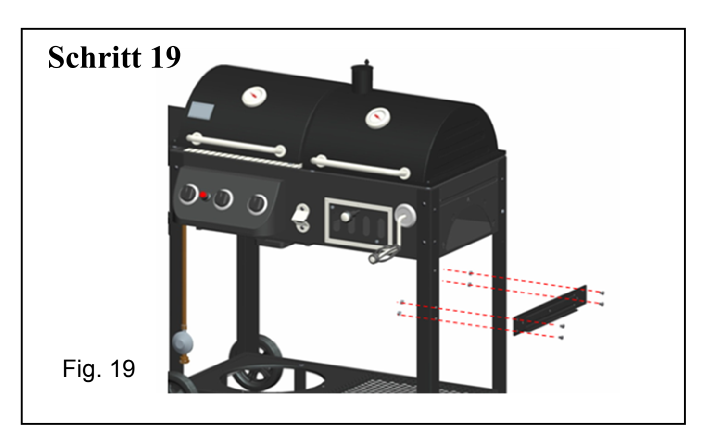


Fig. 19

Schritt 19: Montage der Feuerbox (Smokerbox) Halterung

Anordnung: Feuerbox Halterung, (4) M6x15 Kreuzkopfschrauben, (4) M6 KEPS Schraubenmuttern

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig. 19 plazieren Sie die Feuerbox Halterung zwischen den Beinen am Ende der rechten Seite. Montieren Sie die Halterung wie abgebildet mit (4) M6x15 Schrauben und (4) M6 KEPS Schraubenmuttern

Schritt 20

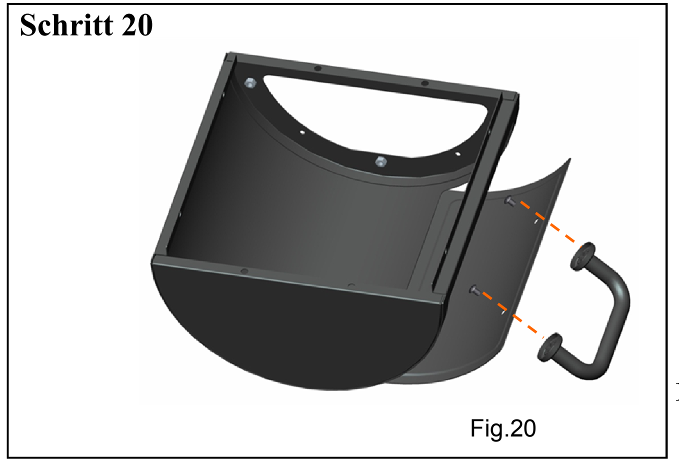


Fig.20

Schritt 20: Montage Feuerbox (Smokerbox) Griff

Anordnung: Feuerbox Griff, (2) M6x15 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig.20. Montieren Sie (2) M6x15 Universal Kreuzkopfschrauben von der Innenseite her und verbinden Sie diese mit der Öffnung des Feuerbox Deckels zum Feuerbox.

Aufbau Anleitung

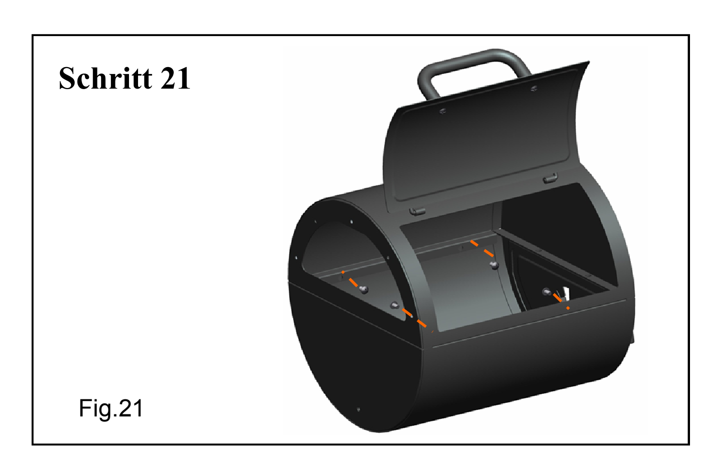


Fig.21

Schritt 21: Zusammenbau der Feuerbox (Smokerbox)

Anordnung: Feuerbox Unterteil und Oberteil Hälften, (8) M6x15 Kreuzkopfschrauben

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig. 21. Montieren Sie die beiden Hälften gut zusammen mit (8) M6X15 Kreuzkopfschrauben und (4) KEPS Mutterschrauben wie abgebildet.



Schritt 22: Montage der Feurbox (Smokerbox) an der Seite des Kohle Grills

Anordnung: Zusammengesetzte Feuerbox und die rechte Seite des Kohle Grills, (6)M6X15 KEPS Kreuzkopfschrauben, (2) Feuerbox Grillroste emailliert (1) Holzrost.

Vorgehen:
Wie abgebildet in Fig. 21A (Falls beim Kohle Grill Gehäuse der untere, halbrunde Metallteil noch nicht demontiert ist, dieses Metallteil demontieren, so dass die heisse Luft und der Rauch durch diese Öffnung in die Räucherkammer (Kohle Grill) von der Feuerbox gelangen kann. Die Feuerbox in die richtige Position bringen, so dass die (5) Kreuzkopfschrauben in die Löcher passen. Die Feuerbox sollte noch leicht verschoben werden können, um die Feuerbox in die richtige Position zu bringen (1) M6x15 KEPS Schraubenmutter durch die untere Halterung befestigen. Sämtliche Schrauben und Schraubenmuttern gut anziehen. Den Holzrost und Grillroste in die Feuerbox



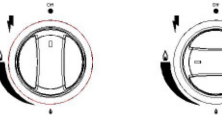
Der Aufbau Ihres **TWIN GRILL** ist nun beendet.
Weitere Informationen und entsprechendes Zubehör finden Sie auf
www.chefcentre.ch oder www.twingrill.com
Für Ihre Sicherheit befolgen Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise!

Gebrauchsanleitung

Anschliessen der Gasflasche mit dem Gasdruckregler 50mBar zum Grill

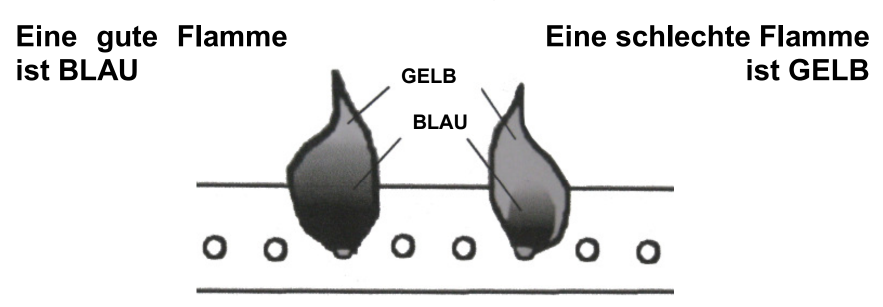
- Die entsprechenden Gasflaschen finden Sie bei verschiedenen Gas Fachhändlern und Tankstellen.
- NUR Propan Gasflaschen mit Inhalten von 5lt. und 7,5lt. verwenden.
- Die Gasflaschen mit Vorsicht behandeln. Nicht fallen lassen.
- Wenn der Grill längere Zeit nicht in Gebrauch ist den Gasdruckregler von der Gasflasche entfernen.
- Den Gasdruckregler an der Gasflasche anschliessen und gut von Hand zudrehen.
- Der Gasdruckregler **50mbar** und Gasschlauch müssen vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen kontrolliert werden bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Nie ein Zündholz oder Flamme benutzen um das Undichtsein zu kontrollieren.
- Zum Testen des Undichtseins bereiten Sie Wasser mit wenig Spülmittel vor. Sprühen oder waschen Sie die Spülmittelflüssigkeit auf die Verbindung von der Gasflasche zum Gasdruckregler und dem Gasschlauch bis zu den Gasbrenner Knöpfen, welche zugedreht sein müssen auf der Position “OFF”.
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen und aufmerksam beobachten ob sich kleine Bläschen an irgend einer Stelle des Gasdurchlasses bilden. Wenn sich keine Bläschen bilden ist alles klar!
- Falls sich kleine Bläschen bilden, muss das Leck gefunden werden und entsprechend repariert und die defekten Gasteile ersetzt werden.
- Diesen Vorgang nie in der Nähe von Feuer oder Flammen durchführen. Nur im Freien mit genügend Luftzirkulation durchführen.
- Der Gasschlauch darf höchstens eine Maximallänge von 1,5 Meter aufweisen.
- Europäische Sicherheitsnorm EN 498 von 2012: Gasflaschen dürfen maximal diese Masse aufweisen:
  1. Durchmesser oder Breite von 310mm.
  2. Maximale Höhe inklusive Gasdruckregler und Gasventil von 480mm.

Den Grill anzünden



- **Immer zuerst den Grilldeckel öffnen bevor der Grill angezündet wird!**
- Alle Gasbrenner Knöpfe müssen auf der Position “OFF” gestellt sein.
- Den Gasflaschen Hahn öffnen.
  Merke: JEDER der 3 Gasbrenner von Ihrem TWIN GRILL Grill müssen mit dem Ignitor angezündet werden - nie einfach ein Gashahn aufdrehen - immer Zünden!
- Drücken Sie den Knopf etwas runter, und drehen Sie langsam im Gegenuhrzeigersinn (nach links) auf die Position "HIGH". Betätigen Sie gleichzeitig den Ignitor (Zündung)!
- Dann können Sie den Gasbrenner-Knopf auf ihre gewünschte Position bringen.
- Falls der Brenner nicht entfacht wurde, drehen Sie den Knopf zurück auf “OFF”, warten Sie 5 Minuten damit das restliche Gas entweichen kann und dann wiederholen Sie den Anzündvorgang wie vorher beschrieben.
- Nach der Benutzung des Grills drehen Sie alle Gas-Brennerknöpfe auf die "HIGH" Position und dann drücken Sie die Knöpfe ganz ein und drehen auf die "OFF" Position.
- Sofort danach drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf OFF.
- Wenn der Auto-Elektrozünder den Brenner NICHT entfacht, können Sie ihn mit einem Zündholz oder einem brennenden Papier entfachen - halten Sie das Zündholz oder das Papier mit dem Zündholzhalter (an der Seite des Grills befestigt), und stecken Sie es durch die Öffnungen des Grillrostes in die Nähe des Fettbrandschutzes, welcher den Brenner überdeckt. Dann befolgen Sie das gleiche Vorgehen wie oben beschrieben.
- Beobachten Sie die korrekte Flamme des Brenners - sie ist blau/gelb und ca. 1-2 cm hoch.

Eine gute Flamme ist BLAU **Eine schlechte Flamme ist GELB**



Gebrauchsanleitung

Pflege und Reinigung

! WARNUNG !

- Nehmen Sie keine Reinigungs- oder Unterhaltsarbeiten vor bevor der Grill und alle Teile kalt sind! Beachten Sie, dass das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist und auf der "OFF" Position.

- Nach jedem Grillen können Sie den Gasgrill auf HIGH laufen lassen, oder setzen Sie die Kohle auf die höchste Position um alle Essensrückstände auszubrennen, damit sich die Rückstände nicht aufbauen.

REINIGUNG

Benutzen Sie nur milde Geschirrspülmittel, heisses Wasser, einen Nylonschwamm und eine BBQ Reinigungsbürste.
Immer nach der Reinigung müssen alle Oberflächen sorgfältig abgespült werden.
Behandeln Sie die emaillierten Oberflächen mit Sorgfalt - diese Keramikbeschichtungen wurden mit hohen Temperaturen hergestellt und können bei unsachgemässer Reinigung absplittern.

BRENNER

1. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche und die Brenner Kontrollknöpfe auf OFF.
2. Nehmen Sie die Grillroste und die Fettbrandschütze von den Brennern.
3. Entfernen Sie die Schraube hinten am Grill, welche die Brenner befestigt.
4. Klappen Sie die Brenner behutsam auf und schieben sie diese rückwärts weg von der Ventilöff-nung, dann heben Sie die Brenner aus dem Grill raus.
5. Wischen Sie die Öffnungsfläche sauber.
6. Reinigen Sie alle Brennerlöcher, welche verstopft sind. Benutzen Sie dazu einen Zahnstocher oder einen Draht.
7. Entfernen Sie alle Essensreste oder andere Beschichtungen auf dem Brenner.
   Setzen Sie den Brenner wieder ein indem Sie die oben genannten Schritte rückwärts verfolgen. Um sicher zu sein, überprüfen Sie, ob die Brenner so installiert sind, dass die Ventilöffnung IM Brenner ist.

PROBLEMBEHEBUNG GASGRILL

Der Brenner zündet nicht :

1. Ist die Gasflasche leer?
2. Checken Sie den Elektrozünder – gibt es Funken?
3. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektennester drin hat, welche den Brenner verstopfen.

Flamme ist orange, sollte blau sein:

1. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektennester drin hat, welche den Brenner verstopfen
2. Schliessen Sie den Deckel und brennen Sie auf HIGH Rückstände im Brenner aus.
3. Ev. sind die Brenner ausgebrannt und müssen ersetzt werden.

Aufflackern der Flamme:

1. Kochtemperatur ist zu hoch.
2. Grillgut ist zu fettig.
3. Fett hat sich im Grill angesammelt. Reinigen und brennen Sie das Fett aus.

Gebrauchsanleitung

! WICHTIG ! VOR INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch, befolgen Sie die folgenden 3 Schritte, um die Grillbeschichtung zu erhalten und gleichzeitig schlechte Gerüche von Farbe auszubrennen.

SCHRITT 1: Bepinseln Sie ALLE INNEREN OBERFLÄCHEN des Grills mit wenig hitzebeständigen Pflanzenöl.

SCHRITT 2: Beim ersten Feuer benutzen Sie 1,5-3 kg Kohle oder Coco Premium Briquettesin der Feuerkammer und der Räucherkammer. Stellen Sie die Luftzufuhr auf 1/2 offen.

SCHRITT 3: Unterhalten Sie das Feuer während 1 Stunde. **ANMERKUNG:** Es ist wichtig, dass während dieses Vorgehens keine Oberflächen beschädigt werden.

KOHLEGRILLTEIL BETRIEBSANLEITUNG

KOHLE DIREKTE HITZE *–ODER-* **RÄUCHERN (BARBEQUE) INDIREKTE HITZE**
INDIREKTE HITZE WIRD MIT DER FEUERKAMMER ERZIELT
Bitte lesen Sie alle Schritte genau durch bevor Sie Grillen.

GRILLEN MIT KOHLE UND DIREKTER HITZE

(Das Feuer ist in der Feuerkammer und das Grillgut ist auf dem Kohlegrill (Smoker). Befolgen Sie diese Schritte um mit Kohle und direkter Hitze in der Räucherkammer zu Grillen)

1. Um einfach und effizient die Kohle oder die TWIN GRILL Coco Premium Briquettes anzuzünden empfehlen wir ein Grillstarter. Diesen mit 1,5 kg Kohle oder besser mit **TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auffüllen und mit Anzündhilfen anzünden. Coco Premium Briquettes bilden kaum Rauch, haben einen feinen Geschmack, brennen wesentlich länger und sind ökologischer als Kohle.**
2. Nach ca. 30 Minuten laden Sie die Kohle oder Coco Premium Briquettes auf den Boden des Kohlkorbes, welcher auf der untersten Einstellung sein sollte.
3. Stellen Sie die Luftzufuhr an der Feuerkammer und der Räucherkammer auf 1/4 bis 1/3 offen ein.
4. Füllen Sie sofort und sorgfältig nochmals ca. 1 kg Kohle oder besser TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auf die bereits brennende Kohle auf - je nach Verwendungsdauer und Zweck.
5. Wenn die Temperatur Ihre gewünschte Höhe ereicht hat, kann das Grillgut auf die Grillroste gelegt werden.
6. Grillen Sie das Grillgut nie zu heiss mit zuviel Fett! Bevorzugen Sie eine längere und tiefere Garzeit - ist gesünder!

Tip: *Der Höhen verstellbare Kohlekorb in der Räucherkammer macht es möglich, dass die Hitzeeinwirkung individuell eingestellt werden kann. Somit kann das Grillgut z.B. angebraten und die Temperatur anschliessend verringert werden, damit Ihr Grillgut knusprig wird und saftig bleibt. Anbraten benötigt nur einige Minuten auf jeder Seite. Beachten Sie, dass das Grillgut nicht zu brennen beginnt.*

Tip: *Für kleinere Grillgerichte kann die Feuerkammer anstelle der grossen Räucherkammer benutzt werden, um über Kohle und direkter Hitze zu Grillen. Befolgen Sie die gleiche Anweisungen wie oben beschrieben.*

ZU IHRER SICHERHEIT BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITANWEISUNGEN UND BETRIEBSANLEITUNGEN

Gebrauchsanleitung

GRILLEN MIT DER RÄUCHERKAMMER UND INDIREKTER HITZE (BARBERQUE)

⚠ *(Das Feuer ist in der Feuerbox und das Grillgut wird grilliert oder geräuchert in der Räucherkammer/ Grillkammer. Der Rauch und die indirekte Hitze bewegt sich durch die Öffnung zwischen der Feuerkammer und der Räucherkammer/Grillkammer. Befolgen Sie die folgenden Schritte für das Räuchern und/oder Grillen. Beachten Sie, dass der indirekte Grill- oder Räucherprozess länger benötigt als traditionelles Grillen.*

1. Öffnen Sie alle Luftzufuhren.
2. Benutzen Sie Ihr bevorzugtes Holz (vorteilhaft sind Fruchthölzer z.B. Apfel, Birne, Kirsche aber auch Harthölzer z.B. Buche und Eiche sind bestens geeignet), zünden Sie in der Feuerkammer ein Feuer an, indem Sie das Holz auf den Holzkorb legen. Benutzen Sie dazu Anzündholz.
3. Lassen Sie das Holz ca. 10 Minuten brennen und checken Sie dann die Temperatur auf dem Anzeiger am Deckel. Für indirektes Grillen empfehlen wir 110 bis 120 Grad. Für das Räuchern kann die gewünschte Temperatur auch tiefer sein. Die Hitze und der Rauch kann reguliert werden indem mehr Holz aufgelegt oder die Luftzufuhr geöffnet oder geschlossen wird.
4. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut in die Grillkammer. Beobachten Sie während des Grill- oder Räucherprozesses die Temperatur. Für den besten Hitze- und Rauchdurchfluss schliessen Sie die unterste Luftzufuhr links und die oberste rechts. Bei 110 bis 120 Grad brauchen 500 gr Fleisch ca. 30 Minuten. Die Zeit variiert entsprechend den Temperaturen für welche das Grillgut geräuchert oder gegrillt wird. Die gewünschte Garstufe des Fleisches beeinflusst die Zeit ebenfalls.
5. Für beste Resultate versuchen Sie eine konstante Temperatur in der Kochkammer aufrechtzuerhalten, indem Sie Holz zugeben und die Luftzufuhröffnungen verstellen. Überprüfen Sie die Grillguttemperatur gelegentlich, indem Sie einen Fleischthermometer benutzen. Lassen Sie Vorsicht walten, um Verletzungen vorzubeugen.
6. Wenn das Grillgut die gewünschte Temperatur erreicht hat, lassen Sie es für 10-20 Minuten an einem warmen Ort stehen, damit das Fleischeiweiss gleichmässig durchziehen kann.



Entweder Kohle oder Holz können in der Feuerkammer benutzt werden, aber Holz ist vorzuziehen oder TWIN GRILL Coco Premium Briquettes, da diese mehr Hitze und einen feines und milden Rauchgeschmack abgeben.

Holzrinde sollte entfernt oder zuerst abgebrannt werden, da diese einen hohen Säuregehalt hat und dadurch ein bitterer Geschmack an das Grillgut weitergegeben werden kann.

ZU IHRER SICHERHEIT BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITANWEISUNGEN UND BETRIEBSANLEITUNGEN

Betrieb: Räuchern von Grillgut

Regeln für das Räuchern:

Wir empfehlen bei 110 bis 130 Grad zu räuchern. Gleichzeitig empfehlen wir die Benutzung eines Fleischthermometers, um die Temperatur des Grillguts zu überprüfen. Eine gute Daumenregel ist, das Fleisch während 30 bis 45 Minuten pro 500 g Fleisch zu garen. Mit zunehmend Gewicht des Fleisches nimmt auch die Gartemperatur zu. Zum Beispiel: 1 oder 1,5 kg Fleisch benötigen ungefähr 30 Minuten pro 500 gr. während 3,5 oder 4 kg Fleisch eher 45 Minuten pro 500 gr. benötigen. Beziehen Sie sich auf die Temperatur-Tabelle im Aufbau-Manual um sicher zu stellen, dass das Fleisch dir richtige Temperatur hat.

Welche Harthölzer sollen zum Räuchern verwendet werden:

1. Welches Holz soll ich brauchen?
   Immer ein Hartholz benutzen, das mindestens 6 Monate gelagert wurde.

2. Kann ich **TWIN Coco Premium Briquettes** benutzen?
   JA, weil diese länger brennen, eine konstante Temperatur gewährleisten, eine geringe Rauchbildung haben, keine Flammen und Funken werfen, keine Flugasche, weniger Ascherückstände geben und ein **einzigartig mildes Aroma** ergeben.

   Zu bestellen bei: www.chefcentre.ch oder www.twingrill.com

3. Kann ich Kiefer-, Zedern- oder anders Holz nehmen, das gut riecht?
   NEIN, brauchen sie NIE harziges Holz.

Rezepte: Marinaden

MARINADE FÜR RINDFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
½ Teelöffel Paprika
1 Messerspitze Curry und Salbei
2 Löffel Worcestershire-Sauce
1 Stk. Knoblauchzehe gepresst
1 Teelöffel getrocknete Steinpilze, fein zerdrückt
frischer Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

MARINADE FÜR LAMMFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
1 Löffel Zitronensaft
½ Teelöffel Oregano
½ Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Rosmarin
1 Messerspitze Cayenne Pfeffer
2 Löffel Worcestershire-Sauce
2 Stk. Knoblauchzehen gepresst

Alle Zutaten gut verrühren

MARINADE FÜR KALBFLEISCH
(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl
1 Löffel scharfer Senf
½ Teelöffel Rosmarin
½ Teelöffel Majoran
1 Messerspitze Paprika
½ Zitrone abgeriebene Schale und Saft
½ Orange abgeriebene Schale
1 Löffel Weißwein
frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

CREOLE BARBECUE SAUCE

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl sehr scharfe Sauce!)

1 Löffel Maisöl (eventuell Sonnenblumenöl)
1 mittlere Zwiebel fein geschnitten
10 Stk. zerdrückte Pfefferkörner
1 Stk. Stangensellerie sehr fein geschnitten
3 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Tomaten in Würfel geschnitten
1 Tasse Rindsbouillon
½ Tasse Weißer Essig
½ Tasse Pekannüsse fein gehackt
3 Löffel Senf
3 Löffel Brauner Zucker
2 Löffel Chili Sauce
½ Teelöffel Tabasco
½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner zerdrückt
½ Teelöffel weiße Pfefferkörner zerdrückt
½ Teelöffel Cayennepfeffer

VERFAHREN:
In einer Pfanne das Maisöl erwärmen. Zwiebeln, Pfefferkörner, Stangensellerie und Knoblauch ca. fünf Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten beifügen, Hitze reduzieren und eindicken lassen, ca. 30 Minuten. Nicht anbrennen lassen. Im Mixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser nachgießen.
In Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Sauce kann kühl, ca. 1 Woche lang aufbewahrt werden. Die sehr scharfe Sauce eignet sich zum bepinseln von Fleisch, ca. ½ Std. bevor das Grillgut gar ist.

BBQ SAUCE Texas Style

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl Sauce)

¼ Tasse Butter
¼ Tasse Maisöl (Sonnenblumenöl)
2 Stk. Zwiebeln, fein geschnitten
¾ Tasse Whisky
Tasse Ketchup
½ Tasse Apfelessig
½ Tasse Orangenjus
½ Tasse Ahorn-Sirup
Tasse dunkle Melisse
2 Löffel Worcestershire-Sauce
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
½ Teelöffel Salz

VERFAHREN:
In einer Saucenpfanne Butter und Maisöl erhitzen. Die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wärme reduzieren. Die übrigen Zutaten mixen und während 40 Minuten langsam mitdünsten. Sauce warm servieren. Die Sauce kann ca. 3 Wochen kühl aufbewahrt werden. Diese süss-saure Sauce eignet sich hervorragend zum bepinseln von Schinken, Spareribs, Kalb- Nierstücke und Schweinsschulter. 1 Stunde bevor das Grillgut gar ist, bepinseln.

CINDERELLA SAUCE (Zutaten für ca. 5 - 6 dl Sauce)

1 ½ Tasse Ketchup
1 Tasse Bier
¾ Tassen Apfelessig
3 Löffel brauner Zucker
2 Löffel Worcestershire-Sauce
2 Stk. geschnittene Knoblauchzehen
2 Teelöffel Kümmel
1 ½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Tabasco

VERFAHREN:
Alle Zutaten mixen, in einer Saucenpfanne aufkochen. Bei reduzierter Hitze weiterdünsten. Zwischendurch umrühren. Die Sauce wird warm serviert. Diese Sauce eignet sich für Spareribs und Geflügel.

PEPERONISAUCE MIT BASILIKUM (Zutaten für 5 dl Sauce)

3 Stk. grosse, rote Peperoni
3 Stk. grosse, gelbe Peperoni
2 Stk. Schalotten
1/2 dl Olivenöl
½ dl Noilly Prat (trockener Vermouth)
2 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
12 - 16 Stk. Basilikumblätter

VERFAHREN:
Alle Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten fein hacken und im Olivenöl andünsten.

Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat und die Hühnerbouillon dazugießen und die Peperoni zugedeckt weich dünsten. Ein Drittel der Peperonistreifen herausnehmen.
Das restliche Gemüse samt Flüssigkeit im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm dazu giessen, die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Peperonistreifen wieder beifügen und den fein gezupften Basilikum untermischen. Die Sauce passt gut zu gebratenem Kalbfleisch, Lamm, Pouletbrüstchen oder Fisch.

Temperatur-Tabelle

Beziehen Sie sich auf folgende Tabelle für richtig zubereitetes Fleisch und Grillgut:
WICHTIG: Messen Sie die Fleischtemperatur indem Sie einen Fleischthermometer benutzen. Die Temperaturanzeigen am Grill und beim Smoker zeigen die Temperatur im Inneren des Gehäuses an, und ist keine Anzeige für die Temperatur des Fleisches.

Zubereitung Grillen auf Gas– oder Kohlegrill
Kerntemperatur der verschiedenen Fleischstücke im Überblick

1. Auf dem Gas Grill oder Kohle Grill über mittelstarker Glut ca. 180 Grad
2. Im Barbecue Smoker bei ca. 110 – 120 Grad
3. Kerntemperatur des Fleisches

	Fleischstücke	1.	2.	3.
Rind	Filet 800 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 25 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunde	55-65 Grad
	Entrecote 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 13 Minuten regelmässig Wenden	bei 110 Grad ca. 40 Minuten	55-65 Grad
	Roastbeef 1,2 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 Stunden	55-65 Grad
Kalb	Nierstücksteak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 12 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 20 Minuten	65 Grad
	Schulterbraten 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 1 Stunde	75 Grad
	Haxe ganz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunde regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Spiessli 250 Gramm 3 cm grosse Würfel	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 120 Grad ca. 15 - 20 Minuten	68 Grad
Schwein/	Steak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 30 Minuten	68 Grad
	Kotelett 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 18 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunden	68 Grad
	Spareribs 400 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Brustspitz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 3 1/2 Stunden	85 Grad
Poulet	Brust 150 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 8 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 30 Minuten	72 Grad
	Poulet halbe 500 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten	bei 100 Grad ca. 2 Stunden	72 Grad

Betrieb: Grillen

Die 4 Garstufen für Fleisch:

Eine der obligaten Fragen nach der Bestellung im Restaurant lautet: "Wie hätten Sie denn gerne Ihr Entrecôte gebraten?" Verunsichert sucht dann gar mancher nach dem richtigen Wort in der richtigen Sprache. Diese peinliche Situation bleibt Ihnen erspart, wenn Sie sich die folgenden Begriffe merken:

Beachten Sie, das diese Bezeichnungen nur für dunkles Fleisch gelten.

Französisch	Englisch	Deutsch	Bedeutung
bleu	**rare**	**stark blutig**	Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.
saignant	**medium rare**	**blutig**	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
a point	**medium**	**rosa**	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt gegart". Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65°C auf und ist von aussen nach innen gleichmässig rosa gefärbt. Der austretende Fleischsaft ist hellrosa.
bien cuit	**well done**	**durch-gebraten**	Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der austretende Fleischsaft ist klar

Technische Spezifikationen

Model Nummer	TWIN GRILL 3623CGS			
Gas Kategorie	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3\ B/P\ (30)}$	$I_{3\ B/P\ (50)}$
Gas Druck	28 -30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Elektrode Grösse	0.77mm	0.77mm	0.77mm	0.68mm
Gas Typ	Butane	Propane	Butane/Propane/ LPG	Butane/Propane/ LPG
Hauptbrenner Hitzeentwicklung	7kW			
Total Gas Verbrauch	504 g/h			
Country of Destination/ Länder	I3+(28-30/37) for BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, RO, SK, ES, CH and GB I3B/P(30) for BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HU, HR, IS, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE and TR I3B/P(50) for AT, SK, CH and DE			



Limited Warranty/Limitierte Garantie

Dieser CHEF CENTRE(TM) TWIN GRILL beinhaltet eine beschränkte Garantie für gebrochene oder beschädigte Teile zum Zeitpunkt des Kaufes. Alle Teile haben eine limitierte Garantie von zwei Jahren nach dem Kaufdatum. Eine Garantie von 90 Tagen wird auf die Farbe gewährleistet, dass diese beim Kauf keine Defekte aufweist. Ausgenommen ist Rost, da dieser durch mehrmaligen Gebrauch des Grills auftreten kann.

Diese Garantie deckt keine Beschädigungen oder Vorfälle ab, welche auf das Nichtbeachten der Sicherheits- und Gebrauchsanleitungen zurück zu führen sind, Missbrauch oder Abänderungen, sowie Reparaturarbeiten des Grills sind ebenfalls von dieser Garantie ausgeschlossen.

Alle Teile, welche die beschränkten Garantieanforderungen erfüllen, werden gratis auf dem normalen Postweg zugestellt.

Sämtliche Garantieansprüche werden nur für die direkt von CHEF CENTRE AG und dem Fachhandel bezogenen Produkte gewährleistet und müssen mit der Original-Kaufquittung belegt werden. Keine Retournierung von Teilen an unsere Adresse, ohne vorherige Absprache mit der CHEF CENTRE AG.

Für Retournierungen kontaktieren Sie CHEF CENTRE AG unter +41 44 833 01 56 von 8:30 bis 16.30, Montag-Freitag, oder schreiben Sie an: CHEF CENTRE AG, Luzernerstrasse 8, CH-6030 Ebikon.

CHEF CENTRE AG
Luzernerstrasse 44
CH-6030 Ebikon
+41 44 833 01 56
www.chefcentre.ch
www.twingrill.ch